

令和8年 2月 25日

令和8年度

基地糧食品標準規格表

航空自衛隊 高蔵寺分屯基地

目 次

	頁
総 則	1
1 穀 類 及 び 同 加 工 品	2～4
2 芋 類 及 び 同 加 工 品	5～6
3 糖 類 及 び 甘 味 類	7～8
4 油 脂 類	9
5 種 実 ・ 豆 類 及 び 同 加 工 品	10～11
6 魚 介 類 及 び 同 加 工 品	12～16
7 獸 鶏 肉 類 及 び 同 加 工 品	17～19
8 卵 ・ 牛 乳 類 及 び 同 加 工 品	20～21
9 野 菜 類 及 び 同 加 工 品	22～26
10 果 実 類	27～28
11 き の こ 類 及 び 同 加 工 品	29
12 海 藻 ・ 乾 物 類	30
13 嗜 好 品	31
14 調 味 料 類	32～36
15 漬 物 類	37
16 調 理 加 工 食 品	38～40

総則

1 適用範囲

この規格表は、航空自衛隊高蔵寺分屯基地における糧食購入要求書、糧食品発注書及び検査指令書の作成、発行に使用する。

2 一般事項

- (1) この規格表に規格等を定めていない糧食品については、必要の都度別に示す。
- (2) 賞味期限については、特に留意すること。
原則として長期保存食品については、賞味期限の3分の2以上が残っているものとし、その他の食品については、鮮度が新しいものとする。
なお、品名規格欄に指定した品目については、それに従うこと。
- (3) J A S規格に該当するものは、J A S規格適合品であること。
- (4) 受領検査は、本規格表に基づき実施する。
 - ア 納品日は、購入要求書により指定した期日とする。
納入品により早期納入及び時間を指定する場合は、別に示す。
 - イ 搬送中の衛生管理も確実に行うものとする。
 - ウ 納入時、検収室において、野菜類は指定した容器に移しかえること。
 - エ 納入場所は、高蔵寺分屯基地（検収室）とする。
 - オ 納入時間
 - 午前 09：00から12：30
 - 午後 13：30から15：00なお、野菜及び果物類に関しては、午前納品とする。

本表の構成

1 分類

糧食品の登録は、状態、形状、保管方法、取扱方法及び栄養的分野から食品群に分類し、1項から16項で区分する。

2 規格の表示

- (1) 規格番号
- (2) 糧食の品名（名称）
- (3) 単位
糧食品の調達は、k g（又はg）、L（又はm l）、本（又はBT）、個（又はEA）、缶（又はCN）、袋等を使用する。
- (4) 規格
糧食品に関する規格は、本表のとおり規定する。
- (5) 同等品
 - ア 同等品を可とする。
 - イ 官側から通知する「同等品確認結果通知書」をもって示し、判断可の場合は、納入可能とする。
 - ウ 同等品は、規格表の規格以上の品質、数量であること。

1 穀類及び同加工品

共通規格

- (1) 品質良好で、カビ等が認められないこと。
- (2) 品揃い（粒揃い）で、異物等の混入、砕け及び未熟なものがないこと。
- (3) 固有の光沢、風味を有していること。
- (4) 病虫害が認められないこと。
- (5) 冷凍品類は、保存及び使用方法、加熱調理の必要性が明示され、冷凍ヤケがなく再冷凍品でないもの。

番号	品名	単位	規格	備考
1	精白米	k g	(1) 農林水産省規格合格品 (2) 完全精米したもの。 (3) 年度及び産地は別に示す。 (4) 10 k g 入	
2	ビーフン	k g	(1) うるち米を原料とする。 (2) 長さ10cm以上のもの。	
3	白玉粉	k g	(1) もち米を原料とした純白なもの。 (2) 1 k g 入	
4	もち米	k g	(1) 国内産水稻もち米 (2) 1 k g 入	
5	米粉	k g	(1) うるち米、もち米を原料とする。 (2) 1 k g 入	
6	新玄	袋	(1) ビタミン強化米 (2) 1 k g 入	
7	カルシウム強化米	袋	(1) カルシウム強化米 (2) 500 g 入	
8	幕の内弁当A	個	主食（米飯250 g 程度）、主菜（ヒレカツ20 g 程度×2、白身フライ30 g 程度×1、千切りキャベツ10 g 程度、グリーンリーフ3 g 程度）、副菜（さわら塩焼き30 g 程度×1、卵焼き10 g 程度×1、かまぼこ7 g 程度×1、つくね串25g程度×1、佃煮5 g 程度、煮物50 g 程度）、漬物（小梅3 g 程度×1、桜漬5 g 程度）、小袋ソース×1、割り箸×1膳、発注分とは別に保存食分として1個納品する。	
9	幕の内弁当B	個	主食（米飯250 g 程度）、主菜（エビカツ30 g 程度×2、鶏唐揚げ22.5 g 程度×2、千切りキャベツ15 g 程度、グリーンリーフ3 g 程度）、副菜（焼き鮭20 g 程度×1、卵焼き10 g 程度×1、かまぼこ7 g 程度×1、ポテトサラダ30g程度、煮物50 g 程度）、漬物（小梅3 g 程度×1、桜漬5 g 程度）、小袋ソース×1、割り箸×1膳、発注分とは別に保存食分として1個納品する。	
10	いなりずし	個	主食（稲荷寿司38 g 程度×6）、漬物（ガリ生薑2 g 程度）、バラシ必要数、割り箸×1膳、発注分とは別に保存食分として1個納品する。	
11	食パン	個	(1) 賞味期限の表示があるもの。 (2) 1袋4枚入	

番号	品 名	単位	規 格	備考
1 2	ロールパン	袋	(1) 賞味期限の表示のあるもの。 (2) 1袋5個入	
1 3	菓子・惣菜パン 共通規格	個	(1) 賞味期限の表示があるもの (2) 内容、形状、重量等はその都度示す。 (3) 成分表を提出すること	
1 4	冷凍うどん	玉	(1) 冷凍品 (2) 1玉250g (3) 5玉入	
1 5	そうめん	kg	(1) 乾燥良好で、異味、異臭、雑物が認められないこと。 (2) 折れがなく、色沢良好なもの。	
1 6	冷凍中華そば	玉	(1) 冷凍品 (2) 1玉200g (3) 5玉入	
1 7	スパゲティ(1.7mm)	kg	(1) 1.7mmロング、デュラムセモリナ100% (2) 折れ、砕けのないもの。 (3) 内容量、種類はその都度示す。	
1 8	マカロニ	kg	(1) 硬質小麦粉を原料としたもの。 (2) 折れ、砕けのないもの。 (3) カットマカロニ	
1 9	冷凍スパゲティ	玉	(1) 冷凍品 (2) 1玉250g (3) 5玉入	
2 0	冷凍そば	玉	(1) 冷凍品 (2) 1玉200g (3) 5玉入	
2 1	小麦粉	kg	(1) 1kg入 (2) 製造会社元詰品 (3) 薄力粉	
2 2	天ぷら粉	kg	(1) 製造会社元詰品 (2) 1kg入	
2 3	玉麴	袋	(1) 製造会社元詰品 (2) 100g入	
2 4	パン粉	kg	(1) 風味良好で微粉の少ないもの。 (2) 種類はその都度示す。 (3) 乾燥パン粉	
2 5	十六雑穀米	袋	(1) 炊込み用 (2) 500g入	
2 6	うす切りスライスもち	袋	(1) もち米を原料とする。 (2) 200g入	
2 7	食パン(8枚切)	個	(1) 賞味期限の表示があるもの。 (2) 1袋8枚入	

番号	品 名	単位	規 格	備考
28	ハンバーガー (スパイシーチーズ)	個	バンズ50g、チーズ3g、ハンバーガーパティ60g、ミートソース30g、ハラペーニョ4g、トマト40g、オニオン25g、マスタード1g、マヨネーズ8g、発注分とは別に保存食分として1個納品する。	
29	ハンバーガー (チーズ)	個	バンズ50g、チーズ3g、ハンバーガーパティ60g、ミートソース30g、トマト40g、オニオン25g、マスタード1g、マヨネーズ8g、発注分とは別に保存食分として1個納品する。	
30	ハンバーガー	個	バンズ50g、ハンバーガーパティ60g、ミートソース30g、トマト40g、オニオン25g、マスタード1g、マヨネーズ8g、発注分とは別に保存食分として1個納品する。	
31	ロングライフパン 共通規格	個	(1) 常温保存で、納品時、賞味期限が40日以上あること (2) 内容、形状、重量等はその都度示す。 (3) 成分表を提出すること。	
32	冷凍素麺	玉	(1) 冷凍品 (2) 1玉230g (3) 5玉入	
33	冷凍きしめん	玉	(1) 冷凍品 (2) 1玉250g (3) 5玉入	
34	冷凍チャンポン麺	玉	(1) 冷凍品 (2) 1玉250g (3) 5玉入	
35	冷凍つけ麺	玉	(1) 冷凍品 (2) 1玉100g (3) 10玉入	
36	天かす	kg	1kg入	
37	スープパスタ	個	(1) 賞味期限の表示があるもの (2) 内容、形状、重量等はその都度示す。	
38	おやつカップ麺	個	1個35g	
39	インスタントラーメン 共通規格	個	(1) 賞味期限50日以上のももの。 (2) 種類、内容量はその都度示す。	
40	インスタントカップメン 共通規格	個	(1) 賞味期限50日以上のももの。 (2) 種類、内容量はその都度示す。	

2 芋類及び同加工品

共通規格

- (1) 鮮度良好で、採取後日時の経過していない熟成品であること。
- (2) 品種固有の色沢形状を有し、大きさ、重量がそろっていること。
- (3) 病虫害、枯葉、外傷等がなく、土砂、異物、きょう雑物の付着又は、混入のないもの。
- (4) 「ス入り」、「ヒビワレ」、「くされ」、「ハナ咲き」のないもの。
- (5) 水洗い、水切りが完全なもの。
- (6) 冷凍品類は、保存及び使用方法、加熱調理の必要性が明示され、冷凍ヤケがなく再冷凍品でないもの。
- (7) 納入時、梱包資材、容器、スポンジの水分、漬水等の重量を除いて計量する。

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1	じゃがいも	k g	(1) 土を除き、病虫害、発芽等が認められないこと。 (2) サイズはM (3) 品質は、優、秀 (4) 種類 ア 男爵いも イ メークイーン	
2	(冷)ナチュラルカットポテト	k g	(1) 冷凍品 (2) 1 k g 入	
3	(冷)フレンチポテト	個	(1) 冷凍品 (2) 1 k g 入	
4	(冷)乱切りジャガイモ	袋	(1) 冷凍品 (2) 1 k g 入	
5	(冷)ダイスカットポテト	袋	(1) 冷凍品 (2) 1 個 1 . 5 c m 角程度 (3) 5 0 0 g 入	
6	(冷)ハッシュドポテト	個	(1) 冷凍品 (2) 1 個 5 0 g (3) 1 0 枚入	
7	コロッケ	k g	種類及び重量はその都度示す。	
8	こんにゃく	k g	(1) 弾力性があり、異物の混入がなく新鮮なもの。 (2) 検量時、水分を除く。 (3) 外国産は不可 (4) 唐辛子、黒ごま、青のり入	
9	糸こんにゃく (白)	k g	2 5 0 g 入	
1 0	(冷)里芋	袋	(1) 冷凍品 (2) 5 0 0 g 入	

番号	品名	単位	規格	備考
1 1	長芋	k g	(1) 新鮮にして腐り折れのないもの。 (2) 土及び根を除き、病虫害が認められないこと。 (3) 粘質に富み、1本500g以上で直径4cm以上のもの。	
1 2	(冷)長芋とろろ	k g	(1) 冷凍品 (2) 1kg入	
1 3	かたくり粉	袋	(1) じゃが芋精製でん粉 (2) 純白色、乾燥良好で異物の混入が認められないこと。 (3) 製造会社元詰品で、1kg詰	
1 4	春雨	k g	(1) 乾燥良好で、折れ、砕け等が認められないこと。 (2) 1kg入	
1 5	さつま芋	k g	(1) 土を除き、病虫害、発芽等が認められないこと。 (2) サイズ等はその都度示す。	
1 6	カットさつま芋 (角切り)	袋	(1) 冷凍品 (2) 1個1cm角程度 (3) 1kg入	
1 7	(冷)カットさつま芋 (乱切り)	袋	(1) 冷凍品 (2) 1個20g程度 (3) 1kg入	

3 糖類及び甘味類

共通規格

- (1) それぞれに不純物の混入を認めない、上品質のもの。
- (2) 容器等に傷、汚れ等のないもの。
- (3) 原材料、内容量、賞味期限、製造業者名が明記してあること。
- (4) 冷凍品類は、保存及び使用方法、加熱調理の必要性が明示され、冷凍ヤケがなく再冷凍品でないもの。

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1	上白糖	k g	(1) 異物異色が認められないこと。 (2) 1 k g 入	
2	はちみつ	k g	5 0 0 g 入	
3	桜もち 関西風 こしあん	個	1 個 1 5 g	
4	ひなあられ	個	(1) 小袋個装 (2) 1 個 4 g 入	
5	カスタードプリン	個	(1) スプーンをつけること。 (2) 1 個 6 5 g	
6	コーヒーゼリー	個	(1) スプーンをつけること。 (2) 1 個 8 0 g	
7	カルシウムウエハース	袋	内容量はその都度示す。	
8	バイクドチーズケーキ	個	(1) 冷凍フリーカットケーキ (2) 1 個 4 6 0 g	
9	(冷) 柏餅	個	(1) 個包装 (2) こしあん (3) 1 個 2 0 g	
1 0	ダブルベリーケーキ	個	(1) 冷凍フリーカットケーキ (2) いちご、ブルーベリー、ラズベリー使用 (3) 1 個 4 9 5 g	
1 1	チョコレートケーキ	個	(1) 冷凍フリーカットケーキ (2) オペラ (3) 1 個 4 6 0 g	
1 2	おはぎ	個	(1) 個包装 (2) 粒あん (3) 1 個 3 0 g	
1 3	みかんゼリー	個	(1) スプーンを付けること。 (2) 1 個 7 0 g	
1 4	ぶどうゼリー	個	(1) スプーンを付けること。 (2) 1 個 7 0 g	
1 5	やさいゼリー	個	(1) スプーンを付けること。 (2) 1 個 7 0 g	
1 6	ももゼリー	個	(1) スプーンを付けること。 (2) 1 個 7 0 g	

番号	品名	単位	規格	備考
17	りんごゼリー	個	(1) スプーンを付けること。 (2) 1個70g	
18	塩分タブレット	袋	1袋90g入	
19	チョコレートバー	個	(1) 個包装 (2) 1個20g	
20	クッキーバー (チョコ)	個	10g入	

4 油脂類

共通規格

- (1) 賞味期限は3か月以上を有し、良質な光沢があり、不純物等を認めないもの。
- (2) 缶に錆、ピンホール等を認めないもの。
- (3) 容器に傷、汚れ等を認めないもの。

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1	オリーブ油	本	(1) ピュア (2) 1 L 入	
2	ごま油	本	(1) ごまの種子を搾って製した純正油 (2) 1,650ml 入	
3	サラダ油	本	(1) 大豆白絞油を精製したもので、清澄なものの。 (2) 調合油脂名を明記すること。 (3) ポリ容器 1.5L 入	
4	食油	缶	(1) 大豆又は菜種の白絞油で清澄なもの。 (2) 調合油脂名を明記すること。 (3) 16.5kg 入	
5	バター	個	(1) 淡黄色でむらなく、切断面も均質のもの。 (2) 200g 入	
6	チューブバター	本	160g 入	

5 種実・豆類及び同加工品

共通規格

- (1) 品種固有の色沢形状を有し、大きさ、重量がそろっていること。
- (2) 原材料、内容量、賞味期限、製造業者名が明記されていること。
- (3) 病虫害、未熟、しわ、異物混入のないもの。
- (4) 冷凍品類は、保存及び使用方法、加熱調理の必要性が明示され、冷凍ヤケがなく再冷凍品でないもの。

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1	黒ごま	k g	(1) 水洗いし、浮いたものを除いた、実の入ったもの。 (2) 黒色で変色がなく、乾燥良好で雑物の混入していないもの。 (3) 炒り胡麻 (4) 1 k g 入	
2	白ごま	k g	(1) 水洗いし、浮いたものを除いた、実の入ったもの。 (2) 色白で変色がなく、乾燥良好で雑物の混入していないもの。 (3) 炒り胡麻 (4) 1 k g 入	
3	すりごま	k g	(1) 胡麻をよくすりつぶしたもの。 (2) 種類 ア 白ごま イ 黒ごま	
4	白みそ	k g	(1) 醸造成分 水 分 53%以下 蛋白質 9%以上 塩 分 5～7% (2) 熟成十分に、淡黄色のもの。 (3) 特有の芳香があり、塩味適当で、かび、異味異臭が認められないこと。	
5	赤みそ	k g	(1) 醸造成分 水 分 53%以下 蛋白質 12%以上 塩 分 10～12% (2) 熟成十分に、赤褐色のもの。 (3) 特有の芳香があり、塩味適当で、かび、異味異臭が認められないこと。	
6	大豆水煮	k g	1 k g 入	
7	黒豆佃煮	k g	黒豆を醤油、砂糖、味醂で煮しめたもの。	
8	木綿豆腐	丁	(1) 形くずれ、異味異臭がないこと。 (2) 納入当日製造 (3) 1丁450 g	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
9	絹ごし豆腐	丁	(1) 形くずれ、異味異臭がないこと。 (2) 納入当日製造のもの。 (3) 1丁300g	
10	焼豆腐	丁	(1) 豆腐を使用し、30%程度水分を絞り、焼き上げたもの。 (2) 変色破損、異味、異臭のないもの。 (3) 1丁180g	
11	生揚げ	kg	(1) 良質の植物性油を使用し、異味異臭、くずれ、破れがないもの。 (2) 適度な色沢と香味を有し、揚げ過ぎないもの。 (3) 納入当日製造 (4) 厚さ1.5～2cmのもの。	
12	油揚げ 生	kg	(1) 良質の植物性油を使用し、異味異臭、くずれ、破れがないもの。 (2) 適度な色沢と香味を有し、揚げ過ぎないもの。 (3) 納入当日製造 (4) 重量はその都度示す。	
13	(冷)刻み油揚げ	kg	(1) 冷凍品 (2) 500g入	
14	がんもどき	kg	(1) 良質の植物性油を使用したもの。 (2) 1個20g	
15	凍り豆腐 乾	袋	300g入	
16	糸引き納豆	個	(1) 豊熟した粒ぞろい的大豆を使用したもの。 (2) 豆がよく発酵し、風味良好にして異味異臭のない新鮮な糸引納豆 (3) 1人用カップで、タレ、洋辛子を付けること。 (4) 防虫フィルムを使用していること。 (5) 1個40g入	
17	調整豆乳	個	(1) 納品時、賞味期限が1週間以上あること。 (2) 1L入	
18	あずき ゆで 小豆缶詰	缶	225g入	
19	あずき つぶし練あん	kg	(1) 小豆を原料とし、異味異臭が認められないもの。 (2) つぶあん	
20	ミックスビーンズ	kg	(1) 3種類以上ミックスしたもの。 (2) 500g入	
21	(冷)豆腐	袋	(1) 冷凍品 (2) 1kg入	
22	煎り大豆	kg	(1) 個包装 (2) 1個10g入	
23	味噌加工品	本	(1) 焙煎胡麻使用 (2) 300g入	

6 魚介類及び同加工品

共通規格

寄生虫等、衛生面には特に留意すること。

(1) 鮮魚（加工品を含む）

ア 表面は新鮮な光沢を有し、うろこが密着しており、眼球に張りがあり、青黒く生き生きとしていて、角膜が透明であるもの。えらは鮮紅色で弾力性があること。

イ 固有の魚臭を有し、悪臭がないこと。鮮度良好で水に入れると沈むもの。

ウ 腹切れ、身欠き及び異物等の付着がないもの。

エ 要求に応じる形状、大きさ、重量で、おおむね均一なもの。

オ 納入時、水分、氷、加工品の味噌及び酒粕等は除いて計量する。

カ 魚介類の単位については、製法、形状により、その都度指定する。

キ 切身については、3枚おろし後に切り分けたもので、形状、重量等はその都度指定する。

ク 魚切身調味漬については、3枚おろし後に切り分けたもので、形状、重量はその都度指定する。

ケ 刺身については、生食用として柵取り等の処理されたもので、形状、重量はその都度指定する。

(2) 冷凍魚介類

ア 十分な凍結状態にあり、眼球が張り出し角膜が混濁していないもので、新鮮な光沢があるもの。

イ 解凍した時、鮮魚と同様になるもの。

ウ 固有の魚臭を有し、悪臭のないもの。

エ 腹切れ、身欠き及び異物等の付着がないもの。

オ 要求に応じる形状、大きさ、重量で、おおむね均一なもの。

カ ドリップの溶出量の少ないもの。

キ 油やけ、冷凍やけしていないもの。

ク 納入時、水分、氷、加工品の味噌及び酒粕等は除いて計量する。

ケ 荷姿よく、外包の崩れがないこと。

(3) 干し魚

ア (1)の規格のものを加塩貯蔵したもので、塩味適度（うす塩）にて鮮魚に準ずる品質のもの。

イ 乾燥良好で刺激臭がなく、脂肪がまわっていないもの。

ウ 要求に応じる形状、大きさ、重量で、おおむね均一なもの。

(4) 練製品

ア 鮮度良好で、賞味期限、製造業者名表示のこと。

イ 魚肉を主原料とし、澱粉、調味料を加えて練り上げた良好のもの。

ウ 澱粉質の混和は、20%以下とする。

エ 大きさ、形態が整い、均一で香味、色沢良好で弾力性があるもの。

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1	めかじき 生 切り身	k g	1 枚 1 2 0 g	
2	さばフィレ	k g	1 枚 1 2 0 g	
3	さわら西京漬	k g	1 枚 1 2 0 g	
4	ぶり 生 切り身	k g	1 枚 1 2 0 g	
5	メルルーサ切身	k g	1 枚 1 2 0 g	
6	あじみりん干し	k g	1 枚 1 5 0 g	
7	あじ干物	k g	1 枚 1 5 0 g	
8	白す干し	k g	(1) 乾燥充分で、形が崩れていないもの。 (2) 特有の香味があり、異味異臭がなく、雑物の混入がないこと。 (3) 大きさはその都度示す。	
9	うなぎ かば焼	k g	(1) うなぎを開いてタレをつけて焼いたもの。 (2) 焼き色良好で、特有の香りを有するもの。 (3) 焼き上がり重量はその都度示す。	
1 0	花かつお	k g	(1) かつおを原料としたもの。 (2) 乾燥良好で特有の香味を有し、異味異臭のないもの。 (3) 粉末化したものを、含有していないこと。 (4) 薄手、幅広のもの。 (5) 製造業者元詰品 (6) 5 0 0 g 入	
1 1	(冷)サーモンフライ	k g	(1) 冷凍品 (2) 1 個 5 5 g	
1 2	さばみりん干し	k g	1 枚 1 2 0 g	
1 3	さんま	k g	重量はその都度示す。	
1 4	ししゃも	k g	(1) 子持ちししゃも (2) 甘塩、半乾	
1 5	ほっけ干物	k g	(1) 頭、内臓を取り除く。 (2) 1 切 1 0 0 g	
1 6	ホッケみりん	k g	(1) 頭、内臓を取り除く。 (2) 1 切 1 0 0 g	
1 7	ツナフレーク	袋	(1) レトルトパウチ (2) 1 k g 入 (3) 水煮	
1 8	(冷)あじフライ	k g	(1) 冷凍品 (2) 1 個 8 0 g	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
19	かにかまぼこ	k g	(1) 冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 解凍後、可食できるもの。 (3) 製造業者元詰品で500g入	
20	紅かまぼこ	個	(1) 生食用 (2) 1個200g	
21	笹かまぼこ	k g	(1) 生食用 (2) 素焼きにしたもの。 (3) 1個20g～25g	
22	焼竹輪	k g	(1) 生食用 (2) 冷凍品は不可	
23	チーズちくわ	k g	(1) 冷凍品は不可 (2) 1個17g程度 (3) 4個入	
24	だて巻	本	(1) 生食用 (2) 1本320g	
25	つみれ	k g	(1) 生食用 (2) 1個20g	
26	なると	本	(1) 生食用 (2) 大きさはその都度示す。	
27	さつま揚げ	k g	(1) 生食用 (2) 1個65g	
28	ごぼう巻	k g	(1) 生食用 (2) 1個50g	
29	イクラ	k g	(1) 鮭の卵を卵巣からばらばらに絞り出したもの。 (2) 人造品は不可 (3) しょうゆ漬	
30	(冷)あさりむきみ	k g	(1) 冷凍品 (2) アンモニア20mg以下 (3) 小さすぎるものは不可	
31	いか塩辛	k g	重量はその都度示す。	
32	まだこ ゆで	k g	(1) 刺身用真だことする。 (2) 冷凍は不可 (3) 大きさはその都度示す。	
33	(冷)シーフード ミックス	k g	(1) 冷凍品 (2) 1kg入	
34	さけ切身	k g	重量はその都度示す。	
35	さけフレーク	k g	1kg入	
36	さば切身	k g	重量はその都度示す。	
37	さば煮付け	k g	(1) 製造会社元詰品 (2) 内容量はその都度示す。	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
3 8	さばみそ漬	k g	1 枚 1 2 0 g	
3 9	さば生姜漬	k g	1 枚 1 2 0 g	
4 0	さば幽庵漬	k g	1 枚 1 2 0 g	
4 1	さば塩麴漬	k g	1 枚 1 2 0 g	
4 2	さけみそ漬	k g	1 枚 1 2 0 g	
4 3	さけ生姜漬	k g	1 枚 1 2 0 g	
4 4	さけ幽庵漬	k g	1 枚 1 2 0 g	
4 5	さけ塩麴漬	k g	1 枚 1 2 0 g	
4 6	さわら味噌漬	k g	1 枚 1 2 0 g	
4 7	さわら生姜漬	k g	1 枚 1 2 0 g	
4 8	さわら幽庵漬	k g	1 枚 1 2 0 g	
4 9	さわら塩麴漬	k g	1 枚 1 2 0 g	
5 0	たら味噌漬	k g	1 枚 1 2 0 g	
5 1	たら生姜漬	k g	1 枚 1 2 0 g	
5 2	たら塩麴漬	k g	1 枚 1 2 0 g	
5 3	たら幽庵漬	k g	1 枚 1 2 0 g	
5 4	たら切身	k g	1 枚 1 2 0 g	
5 5	ぶり切身生姜漬	k g	1 枚 1 2 0 g	
5 6	ぶり切身照漬	k g	1 枚 1 2 0 g	
5 7	めかじきのガーリック漬	k g	1 枚 1 2 0 g	
5 8	ロールイカ	k g	(1) ロールになったもの。 (2) 冷凍品で、肉厚なもの。 (3) 短冊にカットしたもの。	

番号	品名	単位	規格	備考
59	刺身用いか	k g	(1) 生食用 (2) 種類、形状はその都度示す。 (3) 肉質厚く柔らかいもの。 (4) 内臓、足、皮を除いたもの。	
60	(冷)むきえび	k g	1 k g 入	
61	辛子明太子	k g	(1) 調味液によく漬けてあるもの。 (2) 生食用 (3) 1個20～30 g 程度 (4) 国内加工品	
62	スパゲティー用明太子	袋	1袋500 g 入	

7 獣鳥肉類及び同加工品

共通規格

寄生虫等、衛生面には、特に留意すること。

(1) 全般

- ア 特有の香りを有し、異味異臭を認めないもの。
- イ 鮮度良好で、適度の硬さと弾力を有し、外観に異常が認められないもの。
- ウ 固有の色沢を有し、表面が湿潤しているもの。
- エ 包装及び容器は衛生的なものを使用すること。
- オ 箱詰の場合は、外装箱の側面に部位名、重量、製造業者名、賞味期限を表示してあること。

(2) 牛肉

- ア と畜法（法第114号 昭和28年）による検査合格品とする。
- イ 各切断片は、ポリエチレンシート等で包んだもの。

(3) 鶏肉

- ア 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（法第70号平成2年）による検査合格品とする。
- イ 食肉用として飼育された若鶏であること。
- ウ 各切断片は、ポリエチレンシート等で包んだもの。

(4) 豚肉

- ア と畜法（法第114号 昭和28年）による検査合格品とする。
- イ 各切断片は、ポリエチレンシート等で包んだもの。

(5) 肉加工品類

- ア JAS表示及び包装に、品名、重量、賞味期限、製造業者名が表示されていること。
- イ 良質な原料を衛生的に加工したもの。

番号	品 名	単位	規 格	備考
1	牛角切肉	k g	牛バラ肉を2～3 c m程度の角に切ったもの。	
2	牛ステーキ肉 (サーロイン)	k g	(1) ステーキ用で、厚みがあり、形がよいこと。 (2) 重量はその都度示す。 (3) すじ切りすること。 (4) 添加物を加えていないもの。	
3	牛バラ肉 (2mm) 5×7 cm	k g	(1) 脂肪分20%以下のもの。 (2) 脂肪交雑が十分で、肉の「きめ」、「しまり」がよいもの。 (3) 2mmスライスで5 c m×7 c mにカットしたもの。	
4	牛もも肉 (3×4 cm)	k g	No. 5を2mmスライスで3 c m×4 c mにカットしたもの。	
5	牛もも肉	k g	(1) 脂肪分20%以下のもの。 (2) 脂肪交雑が十分で、肉の「きめ」、「しまり」がよいもの。	
6	牛挽肉	k g	(1) No. 5をミンチにしたもの。 (2) 他の家畜が混入していないこと。	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
7	ローストビーフ	k g	(1) 冷凍品 (2) 1 k g 入	
8	豚角切肉	k g	(1) 豚バラ肉を使用 (2) 2～3 c m程度に切ったもの。	
9	豚ロース	k g	(1) ロース芯の脂肪交雑が十分で筋肉間脂肪が適度なもの。 (2) すじ切りすること。	
1 0	豚バラ肉	k g	脂肪交雑が十分で、肉の「きめ」、「しまり」がよいもの。	
1 1	豚バラ肉 (3×4 cm)	k g	No. 1 0を2 mmスライスで3 cm×4 cmにカットしたもの。	
1 2	豚もも肉	k g	脂肪交雑が十分で、肉の「きめ」、「しまり」がよいもの。	
1 3	豚もも肉 (3×4 cm)	k g	No. 1 2を2 mmスライスで3 cm×4 cmにカットしたもの。	
1 4	豚挽肉	k g	(1) No. 1 0を使用 (2) 他の家畜肉が混入していないこと。	
1 5	ぶたレバー	k g	(1) 肝臓 (2) と殺後2 4時間以内に冷凍加工したもの。	
1 6	ぶた 小腸 ゆで	k g	(1) 豚白モツ (2) 1 カット1 5 g	
1 7	ロースハム (スライス)	k g	(1) 2 mmにスライスしたもの。 (2) 大きさについてはその都度示す。	
1 8	ロースハム (短冊)	k g	(1) 2 mmスライス (2) 3 c m×5 mmカット	
1 9	ロースハム (せんぎり)	k g	(1) 2 mmスライス (2) せん切り 冷やし中華用	
2 0	ロースハム (角切)	k g	(1) 2 mmスライス (2) 3 c m×5 mmカット	
2 1	ベーコン (スライス)	k g	(1) 2 mmスライス (2) 3 c m×4 c mカット	
2 2	ベーコン (角切)	k g	(1) ブロックカット シチュー用 (2) 1 個1 5 g 程度	
2 3	荒挽ウインナー	k g	大きさ及びスライスはその都度示す。	
2 4	焼豚	k g	大きさ及びスライスはその都度示す。	
2 5	ラム肉 (ロース)	k g	羊肉で、赤褐色を呈し、繊維細かく柔らかで、特有の香味を有するもの。	
2 6	鶏ささみ	k g	すじを除去したもの。	
2 7	若どり手羽 皮つき生	k g	部位：手羽先	
2 8	若鶏骨なしもも肉	k g	大きさはその都度示す。	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
29	若鶏骨付き鶏もも肉	k g	部位：大腿関節で分割し、あしを「けづめ」の直上で切断したもの。	
30	鶏挽肉	k g	(1) No. 28をミンチにしたもの。 (2) 他の家畜が混入していないこと。	
31	(冷)蒸し鶏ほぐしみ	k g	(1) 冷凍品 (2) 500 g 入	
32	味付き豚レバー	k g	(1) しょうゆ味 (2) 500 g 入	
33	合挽肉	k g	牛バラ肉50%、豚バラ肉50%を合わせてミンチにしたもの。	
34	(冷)ボロニアステーキ	袋	(1) 冷凍品 (2) 1枚110 g (3) 9枚入	
35	(冷)トンカツ	個	(1) 冷凍生肉 (2) 1個160 g	
36	(冷)鶏もも竜田揚	k g	(1) 冷凍品 (2) 1 k g 入	
37	(冷)豚角煮	袋	(1) 冷凍品 (2) 1 k g (3) 25個入	
38	(冷)チキンカツ	個	(1) 冷凍生肉 (2) 1個200 g	
39	(冷)グリルチキン	k g	(1) 冷凍品 (2) 10個入 (3) 1個120 g	
40	(冷)ガーリックチキン	袋	(1) 冷凍品 (2) 5個入 (3) 1個120 g	
41	(冷)フライドチキン	袋	(1) 冷凍品 (2) 10個入 (3) 1個80 g	
42	(冷)骨付き フライドチキン	k g	(1) 冷凍品 (2) 1個110 g	
43	粗挽きポークフランク	k g	種類、内容量はその都度示す。	
44	骨付きフランク	袋	種類、内容量はその都度示す。	
45	(冷)肉だんご	k g	(1) 冷凍品 (2) 1 k g 入	
46	(冷)ミニハンバーグ	袋	(1) 冷凍品 (2) 30個入 (3) 1個20 g	
47	(冷)牛すじ煮込み	個	(1) 冷凍品 (2) 1 k g 入	

8 卵・牛乳類及び同加工品

番号	品 名	単位	規 格	備考
1	うずら卵缶	缶	2号缶	
2	鶏卵	k g	(1) 新鮮で、卵殻に光沢なく、ザラザラした新鮮なもので、粒揃いのこと。 (2) 糞、土等で汚れているものや、奇形卵等は、含まないこと。 (3) 生食用 (4) 割卵した時の卵黄の盛り上がりのよいもの。 (5) サイズM～L	
3	温泉卵	k g	1個50g程度	
4	卵豆腐	個	70g3個入	
5	茶碗蒸し	個	種類、内容量はその都度示す。	
6	(冷)オムレツ	k g	(1) 1個30g (2) 種類はその都度示す。	
7	だし巻きたまご	k g	(1) 500g入 (2) ボイリングパック	
8	(冷)スクランブル エッグ	個	(1) 1kg入 (2) 種類はその都度示す。	
9	(冷)錦糸卵	k g	500g入	
10	煮卵	袋	1袋6個入	
11	スコッチエッグ	袋	(1) 10個入 (2) 1個70g	
12	パック牛乳	本	(1) 乳等省令規格合格品 (2) 納品時、賞味期限が1週間以上あること。 (3) 1L入 (4) 成分表を提示すること。	
13	コーヒー乳飲料	本	(1) 乳等省令規格合格品 (2) 納品時、賞味期限が1週間以上あること。 (3) 1L入 (4) 成分表を提示すること。	
14	生クリーム	個	(1) 乳脂肪18%以上のもの。 (2) 200ml入	
15	プレーンヨーグルト	個	(1) 乳等省令規格合格品 (2) 製造後5日以内のもの。 (3) 1kg入	
16	ヨーグルト	個	(1) 70g入 (2) スプーンをつけること。	

番号	品名	単位	規格	備考
17	のむヨーグルト	本	(1) 乳等省令規格合格品 (2) 納品時、賞味期限が1週間以上あること。 (3) 1L入	
18	シュレッドチーズ	kg	(1) ナチュラルチーズを短冊状にしたもの。 (2) 1kg入	
19	粉チーズ	個	(1) パルメザンチーズ100%のもの。 (2) 80g入	
20	ベビーチーズ	個	内容量はその都度示す。	
21	アイスクリーム	個	(1) カップの場合は、スプーンをつけること。 (2) 内容、種類は、その都度示す。	
22	フルーツベース	個	種類、内容量はその都度示す。	
23	ホイップクリーム	個	(1) 植物性脂肪40～30% (2) 200ml入	
24	スライスチーズ	個	(1) プロセスチーズ (2) 126g7枚入	

9 野菜類及び同加工品

共通規格

- (1) 鮮度良好で、採取後日時の経過していない熟成品であること。
- (2) 品種固有の色沢形状を有し、大きさ、重量がそろっていること。
- (3) 病虫害、枯葉、外傷等がなく、土砂、異物、きょう雑物の付着又は、混入のないもの。
- (4) 「トウ立ち」、「ス入り」、「ヒビワレ」、「くされ」、「ハナ咲き」、「マタワレ」のないもの。
- (5) 水洗い、水切りが完全なもの。
- (6) 冷凍品類は、保存及び使用方法、加熱調理の必要性が明示され、冷凍ヤケがなく再冷凍品でないもの。
- (7) 納入時、梱包資材、容器、スポンジの水分、漬水等の重量を除いて計量する。

番号	品名	単位	規格	備考
1	オクラ	k g	(1) 濃緑色で、細毛が密生し筋がはっきりし、先がとがったもの。 (2) 大きさがそろっているもの。	
2	(冷)オクラスライス	k g	(1) 濃緑色で、細毛が密生し筋がはっきりし、先がとがったもの。 (3) 大きさがそろっているもの。	
3	南瓜	k g	(1) 形状、色沢の良好な完熟品で、甘み、風味ともに良好なもの。 (2) 1～1.5 k g 程度のもの。	
4	(冷)南瓜	袋	(1) 冷凍品 (2) 500 g 入	
5	水菜	k g	(1) 葉肉が薄く繊維が柔らかいもの。 (2) 根部を除いたもの。 (3) 品質が優以上	
6	小松菜	k g	(1) 葉肉が薄く繊維が柔らかいもの。 (2) 根部を除いたもの。 (3) 品質が優以上	
7	しその葉	枚	(1) 柔らかく、香り高いもの。 (2) 大きさが均一なもの。	
8	春菊	k g	(1) 葉肉が薄く繊維が柔らかいもの。 (2) 根部を除いたもの。 (3) 品質が優以上	
9	貝割大根	k g	(1) 適度の長さに発芽したもの。 (2) 葉部は緑鮮やかで、軟白部は柔らかく、みずみずしいもの。	
10	チンゲン菜	k g	(1) 葉肉が薄く繊維が柔らかいもの。 (2) 根部を除いたもの。	
11	トマト	k g	(1) 熟度80%で、堅くしまったもの。 (2) サイズ及びファーストトマトの場合は、その都度示す。	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1 2	ミニトマト	k g	(1) 完熟で割れがなく、大きさが揃っていること。 (2) サイズは、その都度示す。	
1 3	トマト水煮缶	缶	(1) カットトマト (2) 4 0 0 g 入	
1 4	にら	k g	(1) 葉肉厚く特有の香りを有し、ツヤのあるもの。 (2) 柔らかく伸びすぎていない若芽とする。 (3) 根部を除く。	
1 5	人参	k g	(1) 葉及び茎、ひげ、根を除き水洗いしたもの。 (2) しん、割れの無いもの。 (3) 大きさが揃っているもの。	
1 6	にんにくの芽	袋	5 0 0 g 入	
1 7	万能ねぎ	k g	長さが揃っているもの。	
1 8	ピーマン	k g	(1) 適度に熟し皮が柔らかいもの。 (2) 濃緑色を呈し、赤いものは不可（色ピーマンの場合は除く） (3) 1 個 2 0 g 以上で揃ったもの。	
1 9	ブロッコリー	k g	(1) 緑色が鮮明で褐色のしみがなく、つぼみがしまったもの。 (2) 茎の部分が著しく多過ぎないこと。 (3) 廃棄率 4 0 % 以下のもの。	
2 0	(冷)ブロッコリーM	k g	(1) 冷凍品 (2) 5 0 0 g 入	
2 1	ほうれん草	k g	(1) 根部を除いたもの。 (2) 品質が優以上	
2 2	みつ葉	k g	特有の香りを有し、茎の柔らかいもの。	
2 3	サラダ菜	k g	柔らかで、根切り、葉ずれのないもの。	
2 4	サニーレタス	k g	(1) 葉の上部が赤茶色のさえたもの。 (2) 品質が優以上	
2 5	豆苗	k g	(1) 適度の長さに発芽したもの。 (2) 葉部は緑鮮やかで、軟白部は柔らかく、みずみずしいもの。	
2 6	(冷)ほうれん草	k g	(1) 冷凍品 (2) 1 k g 入	
2 7	(冷)ミックスベジ ダブル	袋	(1) 冷凍品 (2) 1 k g 入	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
2 8	グリーンアスパラ	k g	(1) 色が鮮明で、穂先の開いていないもの。 (2) 長さ15～20cm程度 (3) 太さが揃っており、太すぎるもの、細すぎるものは除く。	
2 9	(冷)カットアスパラ	k g	(1) 冷凍品 (2) 500g入	
3 0	さやいんげん	k g	(1) 濃緑色で柔らかく、黄色化していないもの。 (2) へた、すじをとること。	
3 1	(冷)さやいんげん	k g	(1) 冷凍品 (2) 500g入	
3 2	(冷)むき枝豆	k g	(1) 冷凍品 (2) 500g入	
3 3	(冷)さやえんどう	k g	(1) 冷凍品 (2) 500g入	
3 4	(冷)グリーンピース	k g	(1) 冷凍品 (2) 1kg入	
3 5	かぶ	k g	葉、茎、ひげ根を除き、水洗いしたもの。	
3 6	カリフラワー	k g	(1) 葉を除く。 (2) つぼみの固いもの。 (3) 茎の部分が著しく多過ぎないこと。	
3 7	(冷)カリフラワー	k g	(1) 冷凍品 (2) 500g入	
3 8	キャベツ	k g	(1) 抱合完全で、外部の緑葉除く。 (2) 根部を除く1.5kg以上のもの。 (3) 新キャベツの場合は700g以上	
3 9	紫キャベツ	k g	(1) 400～500g (2) その他はNo. 38に同じ。	
4 0	胡瓜	k g	(1) 濃緑色で、赤みをおびない新鮮なもの。 (2) 種子の多いもの、大きく曲がったものは不可	
4 1	カットごぼう (せんぎり)	k g	(1) 冷凍品 (2) 500g入	
4 2	カットごぼう (ささがき)	k g	(1) 冷凍品 (2) 500g入	
4 3	カットごぼう (乱切り)	k g	(1) 冷凍品 (2) 500g入	
4 4	紅生姜	k g	新生姜を漬けたもので、筋がなく味が内部まで浸透したものを千切りにしたもの。	
4 5	ザー菜	k g	スライス味付	
4 6	パプリカ	k g	適度に熟し皮が柔らかいもの。	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
4 7	セロリー	k g	(1) 身がしまった、繊維が柔らかい淡緑白色のもの。 (2) 一株もの。	
4 8	大根	k g	(1) 葉、ひげ及び根部を除き、水洗いしたもの。 (2) 大きさが揃っていること。 (3) 目立たない程度の湾曲については、全数量の内5%までとする。	
4 9	切干大根	袋	(1) 乾燥良好で色白のもの。 (2) 1 k g 入	
5 0	福神漬	k g	大根、なす、生姜、しその実、れんこん、なた豆、ごまを原料とし、そのうち5種類以上を漬込み、味漬けしたもの。	
5 1	筍水煮（短冊）	k g	(1) 筍を細切りにして茹でたもの。 (2) 袋入りにしたもの。	
5 2	味付メンマ	k g	筍を細く刻んで、調味液につけ込んだもの。	
5 3	玉葱	k g	(1) 固くしまって重く、発芽のないもの。 (2) 黄玉で、むき玉葱、頭、根をおとす。 (3) 1 個 1 9 0 ～ 3 0 0 g	
5 4	レッドオニオン	k g	(1) 色の鮮明なもの。 (2) その他はNo. 5 2 に同じ。	
5 5	クリームコーン缶	缶	4 号缶	
5 6	ヤングコーン缶	缶	4 号缶	
5 7	茄子	k g	(1) 長なすで種子が少なく、色艶が良く皮が柔らかく、成熟していないもの。 (2) 皮割れ、黒色、茶色の斑点のないもの。 (3) 1 個 6 0 ～ 1 2 0 g	
5 8	(冷)にがうり	k g	(1) 冷凍品 (2) 3 ～ 5 mm 程度にスライスされたもの。 (2) 5 0 0 g 入	
5 9	長葱	k g	(1) 白色部分は光沢があり、弾力性があるもの。 (2) 青葉は、軟白部の 1 / 3 以下とする。	
6 0	白菜	k g	(1) 結球白菜で、根部を除いたもの。 (2) 抱合完全なもの。 (3) 1 球 1 . 5 kg 以上 5 kg 未満	
6 1	白菜キムチ	k g	野菜をキムチで漬け込んだもの。	
6 2	みょうが	k g	穂先のいたみがなく、開いていないもの。	
6 3	もやし	k g	緑豆を原料とし、発芽 7 日以内で長さ 5 cm 以下のもの。	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
6 4	楽京漬	k g	(1) らっきょうを酢、砂糖、蜂蜜で漬けたもの。 (2) はぎれのよいもの。 (3) 粒は中粒程度	
6 5	レタス	k g	(1) 結球良好で、葉が柔らかいもの。 (2) 球がよく揃っていること。	
6 6	れんこん水煮 (スライス)	k g	(1) 水煮したもの。 (2) 1 k g 入	
6 7	おろししょうが	個	1 k g 入	
6 8	スイートコーン 冷凍 ゆで	袋	1 k g 入	
6 9	(冷)大根卸し	k g	(1) 冷凍品 (2) 5 0 0 g 入	
7 0	(冷)もやし	k g	(1) 冷凍品 (2) 自然解凍で食べられるもの。 (3) 5 0 0 g 入	
7 1	(冷)サボテン	k g	(1) 冷凍品 (2) 愛知県産ウチワサボテン (3) 1 k g 入	

1 0 果実類

共通規格

- (1) 等級は市場規格の「優」以上であること。
- (2) 新鮮で品質固有の色沢、形状、香りを有し、粒が一様に揃っていること。
- (3) 病虫害、薬害、荷傷、腐れ、未熟、過熟等のないもの。
- (4) 品種、サイズはその都度示す。
- (5) 冷凍品類は、保存及び使用方法、加熱調理の必要性が明示され、冷凍ヤケがなく再冷凍品でないもの。

番号	品 名	単位	規 格	備考
1	みかん	k g	(1) 皮が柔らかく、色鮮やかで新鮮なもの。 (2) 温室みかんの場合はその都度示す。	
2	オレンジ	k g	(1) 皮がうすく、甘みがあるもの。 (2) 表皮の色むらや、青みがかったものは不可	
3	(冷) 柚子	袋	(1) 冷凍品 (2) 刻んだもの。 (3) 5 0 0 g 入	
4	レモン	k g	(1) 形と色つきがよく、皮が薄く、肌のキメ細かなもの。 (2) 1 個 1 0 0 ～ 1 1 0 g	
5	レモン果汁	本	(1) 瓶入 (2) 3 0 0 m l	
6	グレープフルーツ	k g	(1) 1 個 4 0 0 ～ 4 5 0 g (2) ルビー	
7	(冷) ダイスイアボカド	k g	(1) 冷凍品 (2) 5 0 0 g 入	
8	いちご	k g	(1) 赤い色が濃く、つやがよく、「へた」が濃い緑色のもの。 (2) みずみずしいもの。 (3) 糖度が高いもの。 (4) サイズ L	
9	いちごジャム 低糖度	個	1 個 4 0 0 g	
1 0	梅干し	個	(1) 梅を塩、有機酸、調味料、しその葉で漬けて天日で干したもの。 (2) うす塩のもの。 (3) 容量等は、その都度示す。	
1 1	ねり梅	本	3 0 0 g 入	
1 2	柿	k g	色鮮やかで渋みがないもの。	
1 3	キウイフルーツ	個	(1) カットされ個装のもの。 (2) 1 個 4 0 g	
1 4	さくらんぼ	k g	甘みがあるもの。	

番号	品名	単位	規格	備考
15	西瓜	kg	色つやがよく、しまがくっきりしたもの。	
16	梨	kg	みずみずしいもの。	
17	パインアップル	個	(1) 冷凍品 (2) 個包装 (3) 1個40g	
18	パイン缶	缶	(1) 全糖Mサイズ (2) 3号缶	
19	フルーツ缶	缶	(1) 果実3種以上混合 (2) 1号缶 固形量1800g	
20	バナナ	kg	(1) 未熟な青バナナは不可 (2) 1本140～160g程度	
21	レーズン	kg	(1) 乾燥良好で塊がないもの。 (2) 粒が揃っているもの。	
22	ブルーベリー ジャム	個	1個400g	
23	桃	kg	皮に傷がないもの。	
24	りんご	kg	皮のきれいなもの。	
25	ぶどう（巨峰）	kg	(1) 果皮全体に白い粉がふき、果軸が緑で太いもの。 (2) 房のしっかりしているもの。	
26	果物ジュース共通規格	本	(1) 果汁100% (2) 1L (3) 種類はその都度示す。	

1 1 きのか類及び同加工品

共通規格

- (1) 等級は市場規格の「優」以上であること。
- (2) 新鮮で品質固有の色沢、形状、香りを有し、粒が一様に揃っていること。
- (3) 病虫害、薬害、荷傷、腐れ、未熟、過熟等のないもの。
- (4) 冷凍品類は、保存及び使用方法、加熱調理の必要性が明示され、冷凍ヤケがなく再冷凍品でないもの。
- (5) 品種、サイズはその都度示す。

番号	品 名	単位	規 格	備考
1	えのき茸	k g	(1) カサが小さく揃い、白く、いたみがないもの。 (2) 200 g 入	
2	きくらげ 乾	k g	(1) 黒きくらげとする。 (2) こわれが少なく、大きさが揃っていること。 (3) 水でもどした場合、十分に弾力性があるもの。	
3	しめじ	k g	(1) 柄が太く、笠柄とも肉質であり根腐れのないもの。 (2) ぬめり、カビがないもの。 (3) ブナしめじ (4) 下の株の部分を除く。	
4	なめこ水煮	缶	(1) Mサイズ (つぼみ) (2) 4号缶	
5	エリンギ 生	k g	(1) 柄が太く、笠柄とも肉質であり根腐れのないもの。 (2) ぬめり、カビがないもの。	
6	(冷)きのかミックス	k g	(1) 冷凍品 (3) 3種類以上混合 (2) 1 k g 入	
7	舞茸	k g	柄が太く、笠柄とも肉質であり根腐れのなもの	
8	マッシュルーム缶	缶	(1) 2号缶 (2) スライス	
9	生椎茸	k g	(1) カサの開きは7分程度のもの。 (2) 肉付きがよく水気の少ない白色状の茶褐色を呈したもので「カビ」「虫」の付いていないもの。	
10	干椎茸スライス	袋	(1) 乾燥させた椎茸を薄くスライスしたもの。 (2) 1 k g 入	

1 2 海藻・乾物類

共通規格

- (1) 乾燥良好で、かび等を認めないものとする。
- (2) 食品衛生法に適合した色素、人工甘味料及び保存添加物等を使用したものとする。
- (3) 食品の異味、異臭及び異物を認めないもの、また身崩れがないものとする。
- (4) 原材料は新鮮なものを使用とし、腐敗及び変色は認めないものとする。
- (5) 衛生的な容器を使用とする。

番号	品 名	単位	規 格	備考
1	青のり粉	袋	(1) 1 0 0 g 入 (2) 粉末状不可	
2	きざみのり	袋	(1) 焼きのりを 5 cm 程度に細切りにしたもの。 (2) 1 0 0 g 入	
3	板のり(1/6)	個	(1) 焼海苔十字 8 切 (2) 4 0 枚入	
4	刻み昆布	k g	かびの発生を認めないもの。	
5	とろろ昆布	k g	かびの発生を認めないもの。	
6	塩昆布	k g	(1) 貯蔵がきくもの。 (2) 特有の粉が吹いているもの。 (3) 細切り	
7	若布	k g	(1) 生わかめを加工し、水洗い、カットし、乾燥したもの。 (2) 膨潤率 1 0 倍以上のもの。 (3) もどして湯に溶けるもの、固いものは不可 (4) 5 0 0 g 入	
8	海草サラダ	k g	(1) わかめ、赤とさか、白とさか、ふのり等の海草が混合されているもの。 (2) 製造会社元詰品 (3) 1 0 0 g 詰	
9	ひじき	k g	(1) 黒褐色で光沢を有し、粉末状のものの混入は不可 (2) 米ひじき	
1 0	ひじき煮	k g	(1) 製造会社元詰品 (2) 1 k g 入	

1 3 嗜好品

共通規格

- (1) 原材料、内容量、賞味期限、製造業者名が明記してあること。
- (2) 特有の香味を有するもの。
- (3) 種類、形状、内容量等はその都度示す。

番号	品 名	単位	規 格	備考
1	料理用ワイン（白）	本	(1) 醸造調味料不可飲処置済 (2) 1. 8 L 入	
2	長期保存水	本	(1) かび、異物の混入がないこと。 (2) 容器の変形等が認められないこと。 (3) 500m l (4) 保存期限が 5 年以上のもの。	
3	料理用ワイン（赤）	本	(1) 醸造調味料不可飲処置済 (2) 1. 8 L 入	
4	麦茶	袋	(1) 1 個 8 g (2) 5 4 個入	
5	パック緑茶	k g	(1) 一人用ティーパック入 (2) 粉及び雑物の混入がないこと。 (3) 乾燥良好、変色なく香りがよいもの。 (4) 1 個 2 g 入	
6	パック玄米茶	k g	(1) 一人用ティーパック入 (2) 粉及び雑物の混入がないこと。 (3) 乾燥良好、変色なく香りがよいもの。 (4) 1 個 2 g 入	
7	パックウーロン茶	k g	(1) 一人用ティーパック入 (2) 粉及び雑物の混入がないこと。 (3) 乾燥良好、変色なく香りがよいもの。 (4) 1 個 2 g 入	
8	インスタントコーヒー	本	1 5 0 g 瓶入	
9	缶コーヒー	本	(1) 微糖 (2) 1 8 5 g	
1 0	コーラ	本	(1) ペットボトル (2) 5 0 0 m l	
1 1	クエン酸ドリンク	本	(1) 3 0 倍希釈 (2) 1 L	
1 2	緑茶（ペットボトル）	本	5 0 0 m l	
1 3	果物野菜ジュース	本	2 0 0 m l 入	
1 4	粉末清涼飲料	個	1 個 7 4 g	

1 4 調味料類

共通規格

- (1) 原材料、内容量、賞味期限、製造業者名が明記してあること。
- (2) きょう雑物の混入なく、特有の香味を有するもの。
- (3) 種類、形状、内容量等はその都度示す。

番号	品 名	単位	規 格	備考
1	卓上ミニウスターソース	本	3 0 0 m l 入	
2	卓上ミニ中濃ソース	本	3 0 0 m l 入	
3	豆板醤	個	1 k g 入	
4	タバスコ	本	6 0 m l 入	
5	ラー油	本	(1) ごま油に香辛料が加わり、独特の芳香を有するもの。 (2) 3 1 g 入	
6	こいくちしょうゆ	本	(1) 本醸造 (2) J A S 規格特級品 (3) 色調透明で固有の色を呈し、香味良好で特有の粘り気があること。 (4) 1 . 8 L 入	
7	卓上しょう油 (小)	本	(1) 2 0 0 m l 入 (2) 密封ボトル (3) 減塩	
8	食塩	k g	(1) 精製塩 (塩化ナトリウム 9 9 . 5 % 以上) (2) 1 k g 入	
9	食酢	本	(1) J A S 表示品 (2) 醸造酢 (3) 特有の香りを有するもの。 (4) 1 . 8 L 入	
1 0	だしの素	k g	(1) 顆粒タイプ (2) 製造会社元詰品 (3) 和風だし (4) 1 k g 入	
1 1	めんつゆ 三倍濃縮	本	(1) 濃縮タイプ (2) 1 . 8 L 入	
1 2	オイスターソース	本	1 . 2 L 入	
1 3	麻婆豆腐の素	個	1 . 2 k g ペット入	
1 4	ミートソース	個	1 k g 入	

番号	品 名	単位	規 格	備考
15	ケチャップ	本	(1) J A S 表示品 (2) 1 k g 入	
16	マヨネーズ	本	(1) J A S 表示品 (2) 1 k g 入	
17	カレールウ	k g	(1) S B デイナーフレーク 同等品可 (2) 1 k g 入	
18	ハヤシルウ	k g	1 k g 入	
19	みりん風調味料	本	(1) 醸造調味料不可飲処置済 (2) 1.8 L ペット入	
20	ミニからし	本	(1) チューブ入 (2) 300 g	
21	カレー粉	缶	(1) 独特の芳香を持つ純カレー (2) 400 g 缶入	
22	あらびき胡椒	本	(1) 黒胡椒 (2) 210 g 缶入	
23	胡椒	本	(1) こしょう100% (2) 微粉で特有の辛味を有するもの。 (3) 20 g 入	
24	一味唐辛子	本	(1) 赤唐辛子、焙煎赤唐辛子の2つを混合したもの。 (2) 15 g 入	
25	七味唐辛子	本	(1) 唐辛子、黒ごま、麻の実、みかんの皮、青のり、しそ、けしの実等を混合したもの (2) 15 g 入	
26	おろしにんにく	個	1 k g 入	
27	乾燥バジル	本	27 g 缶入	
28	ガラムマサラ	本	80 g 缶入	
29	乾燥パセリ	本	16 g 缶入	
30	生おろしわさび	本	(1) チューブ入 (2) 280 g 入	
31	顆粒中華だし	個	(1) 製造業者元詰品 (2) 1 k g 入	
32	鶏がらスープの素	k g	(1) 粉末又は顆粒 (2) 1 k g 入	
33	デミグラソース	本	2 k g 入	
34	コチジャン	個	1 k g 入	

番号	品 名	単位	規 格	備考
3 5	冷し中華の素	本	(1) 濃縮タイプ (2) 1.8 L入	
3 6	バジルソテーオイル	本	(1) 植物性油に風味をつけたもの。 (2) 700ml入	
3 7	タンドリーオイル	本	(1) 植物性油に風味をつけたもの。 (2) 700ml入	
3 8	焼き肉のたれ	本	1.8 Lペット入	
3 9	回鍋肉の素	本	1 L入	
4 0	青椒肉絲の素	本	1 L入	
4 1	ステーキソース	本	1 L入	
4 2	ゆずこしょう	本	280 g入	
4 3	小袋ふりかけA	袋	(1) 大人のふりかけ 同等品可 (2) 20個入	
4 4	料理酒	本	(1) 醸造調味料不可飲処置済 (2) 1.8 Lペット入	
4 5	ラーメンスープの素 共通品	袋	(1) 濃縮タイプ (2) 1kg入 (3) 種類はその都度示す。	
4 6	ドレッシング共通品	本	(1) JAS表示品 (2) 1 Lペット入	
4 7	食卓塩	本	(1) 精製塩 (塩化ナトリウム99.5%以上) (2) 内容量はその都度示す。	
4 8	味しおこしょう	個	250 g入	
4 9	卓上粉山椒	本	(1) 独特の香りを有するもの。 (2) 12 g	
5 0	コンソメ	kg	(1) 粉末 (2) 製造業者元詰品 (3) 500 g入	
5 1	旨味調味料	個	1 kg入	
5 2	ポン酢	本	1 L入	
5 3	粗挽マスタード	個	(1) チューブ入 (2) 260 g	
5 4	炊き込みご飯の素共通 規格	袋	(1) 製造会社元詰品 (2) 内容量はその都度示す。	

番号	品 名	単位	規 格	備考
5 5	チキンライスの素	個	6 0 0 g 入	
5 6	豆ごはんの素	個	5 0 0 g 入	
5 7	ジャージャー麺の素	個	5 0 0 g 入	
5 8	八宝菜の素	本	1 L 入	
5 9	シチューフレーク	個	(1) 顆粒 (2) 1 k g 入	
6 0	ポタージュスープの素	袋	1 k g 入	
6 1	パンプキンポタージュ の素	袋	1 k g 入	
6 2	トマトスープの素	袋	1 k g 入	
6 3	ビーフシチューの素	個	(1) 顆粒 (2) 1 k g 入	
6 4	キムチの素	本	1 L 入	
6 5	ごまあえの素	袋	5 0 0 g 入	
6 6	からしあえの素	袋	5 0 0 g 入	
6 7	香味焼オイル青しそ	本	(1) 植物性油に風味をつけたもの。 (2) 7 0 0 m l 入	
6 8	香味焼オイル山椒	本	(1) 植物性油に風味をつけたもの。 (2) 7 0 0 m l 入	
6 9	レモンペッパー焼き オイル	個	(1) 植物性油に風味をつけたもの。 (2) 7 0 0 g 入	
7 0	山賊焼のたれ	本	2 k g ペット入	
7 1	ブリのてり焼たれ	本	2 k g ペット入	
7 2	生姜焼きのたれ	本	1 L 入	
7 3	ピザソース	本	(1) チューブ入 (2) 2 8 0 g	
7 4	サルサソース	本	(1) チューブ入 (2) 9 2 5 g	
7 5	タルタルソース	袋	5 0 0 g 入	

番号	品名	単位	規格	備考
76	ガーリックパスタソース	本	(1) 製造会社元詰品 (2) 赤唐辛子使用 (3) 150ml入	
77	イカスミパスタソース	本	(1) 製造会社元詰品 (2) 120g入	
78	冷しゃぶドレッシング	本	220ml入	

1 5 漬物類

共通規格

- (1) 新鮮な野菜等を原料とし固有の色沢、香味、漬込み調味料の味を有するもの。
- (2) 漬かりが適度で異味異臭等がなく、大きさが揃っていること。
- (3) 歯切れよく、肉質の著しく劣るもの等の混入がないこと。
- (4) 食品衛生法により許可された着色料、保存料のみを使用したもの。
- (5) 納入時、漬汁、酒かす等の重量を除いて計量する。
- (6) 衛生的な容器を使用し、原則としてメーカー元詰め品とする。

番号	品 名	単位	規 格	備考
1	高菜漬	k g	高菜を塩、砂糖で漬け込んだもの。	
2	もやし朝鮮漬	k g	もやしをキムチで漬け込んだもの。	
3	山菜漬	k g	山菜を塩、醤油、砂糖で漬け込んだもの。	

1 6 調理加工食品

共通規格

- (1) 衛生的に製造されたもの。
- (2) 品名、原材料名、内容量、賞味期限、製造業者が明示されていること。
- (3) 保存方法、使用方法、加熱調理の必要性が明示されていること。
- (4) 食品衛生法に規定された食品添加物を使用すること。
- (5) 冷凍食品

ア 冷食認定証マーク付のもの。

イ 形状、状態等は、その都度指示する。

ウ 完全に凍結したもの。

エ 過剰の氷の付着、氷ヤケ、油ヤケ、乾燥、冷凍ヤケのないもの。

オ 急速冷凍品とし、再冷凍品は不可

番号	品 名	単位	規 格	備考
1	ぎょうざ	袋	(1) 1袋50個入 (2) 1個18g	
2	(冷)いかリングフライ	kg	(1) 冷凍品 (2) 1kg入	
3	(冷)エビフライ	kg	(1) 冷凍品 (2) 1尾30g	
4	(冷)白身魚フライ	kg	(1) 冷凍品 (2) 1個	
5	しゅうまい	袋	1袋10～15個入	
6	(冷)ミートボール	kg	(1) 冷凍品 (2) ボイリングパック (3) 50個入タレ付き (4) 1個20g	
7	メンチカツ	kg	1個120g	
8	(冷)いんげんごま和え	個	(1) 冷凍品 (2) 500g入	
9	きんぴらごぼう	kg	1kg入	
10	ひじき大豆	袋	(1) 大豆入りひじき煮 (2) 500g入	
11	(冷)ハンバーグ 120	袋	(1) 冷凍品 (2) 1袋6個入 (3) 1個120g	
12	豆腐ハンバーグ	kg	(1) 10個入 (2) 1個100g	
13	(冷)焼きうどん	kg	(1) 冷凍品 (2) 野菜、肉が入ったもの。 (3) ソース味	

番号	品 名	単位	規 格	備考
1 4	(冷)もち入きんちゃく	個	(1) 冷凍品 (2) 1 個 2 0 g	
1 5	ポテトサラダ	k g	(1) 製造会社元詰品 (2) 1 k g 入	
1 6	マカロニサラダ	k g	(1) 製造会社元詰品 (2) 1 k g 入	
1 7	(冷)チャーハン	個	(1) 冷凍品 (2) 2 5 0 g 入	
1 8	(冷)焼きそば	個	(1) 冷凍品 (2) 肉、野菜が入ったもの。 (3) 1 k g 入	
1 9	焼きビーフン	k g	(1) 製造会社元詰品 (2) 5 0 0 g 入	
2 0	マグロメンチ串カツ	袋	(1) 1 5 本入 (2) 1 本 2 5 g	
2 1	(冷)エビカツ	k g	(1) 冷凍品 (2) 1 0 個入 (3) 1 個 9 0 g	
2 2	エビチリ	k g	(1) ボイリングパック (2) 1 k g 入	
2 3	(冷)手羽餃子	k g	(1) 冷凍品 (2) 5 0 0 g 入	
2 4	串カツ	袋	(1) 豚肉、玉葱を含むもの。 (2) 1 0 本入 (3) 1 本 4 0 g	
2 5	ハムカツ	個	1 個 8 0 g	
2 6	春巻	袋	(1) 1 袋 2 0 個入 (2) 1 個 6 0 g	
2 7	(冷)ロールキャベツ	k g	(1) 冷凍品 (2) 1 k g 入	
2 8	湯葉と木耳の炒め物	k g	(1) 製造会社元詰品 (2) 5 0 0 g 入	
2 9	ビビンバの素	k g	(1) 製造会社元詰品 (2) 1 k g 入	
3 0	天津丼の素	個	(1) 製造会社元詰品 (2) 2 0 0 g 入	
3 1	(冷)白和え	k g	(1) 冷凍品 (2) 5 0 0 g 入	
3 2	菜の花ごまあえ	個	(1) 製造会社元詰品 (2) 5 0 0 g 入	
3 3	おくらごまあえ	個	(1) 製造会社元詰品 (2) 5 0 0 g 入	
3 4	小松菜のおひたし	個	(1) 製造会社元詰品 (2) 5 0 0 g 入	

番号	品名	単位	規格	備考
35	ごぼうのそぼろ煮	袋	(1) 製造会社元詰品 (2) 500g入	
36	里芋の鶏そぼろ煮	個	(1) 製造会社元詰品 (2) 500g入	
37	鶏そぼろ	個	(1) 製造会社元詰品 (2) 500g入	
38	鶏五目豆	個	(1) 製造会社元詰品 (2) 500g入	
39	スパゲティサラダ	kg	(1) 製造会社元詰品 (2) 1kg入	
40	ごぼうサラダ	kg	(1) 製造会社元詰品 (2) 1kg入	
41	春雨サラダ	kg	(1) 製造会社元詰品 (2) 1kg入	
42	豆腐のそぼろあん包み	kg	(1) 500g入 (2) 1個50g程度	
43	田作り	kg	鰯の幼魚をからいりし、醤油、みりん、砂糖で漬け込んだもの。	
44	レトルトパウチセット	個	(1) 無菌パック (2) 種類はその都度示す。	